

Budimski rolat



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **200 g**kackavalja
- **200 g**budimske kobasicice
- **200 g**brašna
- **4**jajeta
- **200 g**rezli
- so
- biber

Priprema

Šnice izlupati i posoliti i pobiberiti. Na sredinu svake šnice staviti kackavalj po celoj dužini šnice i preko budimsku kobasicu. Uviti šniclu u rolat. Šniclu valjati u brašno, pa u umucena jaja i na kraju u prezle. Pržiti svaku šniclu posebno u dubokom ulju.

Savet